

Winzer

Typisch österreichische Topqualität — durch Innovation!

Das Weingut Hillinger verläßt bewußt traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovationen

Leo Hillinger wurde 1967 in Eisenstadt im Burgenland in eine traditionelle Weinhändlerfamilie geboren. Bereits als Kind entwickelte er ein tiefes Interesse für die Vorgänge im großväterlichen Weingarten. Nach diversen Weinbauschulen absolvierte er zahlreiche Praktika im Ausland, zunächst in der Pfalz, wo er mit den Feinheiten des Weins vertraut wurde. Mit 19 Jahren zog Hillinger mit einem Stipendium der österreichischen Weinmarketinggesellschaft nach Kalifornien, wo er sich weiter mit der Vinifikation von Qualitätsweinen beschäftigte. In dieser Zeit begann auch die Auseinandersetzung mit möglichst naturnaher Bewirtschaftung der Rebflächen, die Hillingers Arbeit heute auszeichnet.

Im Alter von 23 Jahren, übernahm Hillinger den Betrieb des Vaters und begann, die Traubenproduktion nach seinen Ideen zu reformieren. In relativ kurzer Zeit konnte er markante Qualitätssteigerungen und Umsatzzuwächse verbuchen. Neue Erkenntnisse aus seinen Reisen nach Südafrika, Australien und Neuseeland flossen immer wieder in die Arbeit ein.

Immer wieder verließ Hillinger traditionelle Wege zugunsten kreativer Innovationen. 1992 etwa ließ er nach seinen Vorstellungen eine mobile Abfüllanlage konstruieren, die bei den Winzern der Umgebung zum Einsatz kam. In seinem Heurigen in Jois lud er zu Jazz Brunch, klassischen Konzerten oder poetischen Ganslessen und knüpfte so ein weitläufiges Netzwerk aus Kunst, Wirtschaft und Weinbau.

Einen der Höhepunkte seiner Laufbahn stellt sicher die Eröffnung des nach seinen Vorstellungen gestalteten, architektonisch und technologisch anspruchsvollen Weinguts in Jois im Jahr 2004 dar.

Ein Event in der Kellerei Hillinger ist ein Fest für die Sinne:



Innovativ und doch traditionell: Der österreichische Ausnahme-Winzer Leo Hillinger.



Stellt man sich so ein Top-Weingut vor? Der österreichische Winzer Leo Hillinger schafft auf überzeugende Weise den Spagat zwischen Tradition und Moderne.

Lassen Sie sich in das Universum des Schauens, des Riechens und des Schmeckens entführen. Erleben Sie das Werden des Weins — vom Rebstock über die Traubenverarbeitung bis hin zum fertigen Meisterwerk.

Mit einer Anbaufläche von 50 Hektar in Österreich zählt das Weingut Hillinger zu den größten Weinproduzenten im Topqualitätssegment in Österreich.

Seit Leo Hillinger 1990 den kleinen väterlichen Weinhandel übernahm, entwickelte er den Betrieb durch intelligente Struktur-reformen und Zukäufe guter Lagen rund um Jois, Oggau und Rust zu einem österreichischen Musterbetrieb. 2004 wurde in Jois um sechs Mio. Euro eine neue Pro-

duktionsstätte mit angeschlossener Degustations-Lounge und einem Seminarraum errichtet, die modernste Kellertechnik mit anspruchsvoller Architektur und ausgezeichnetem Design verbinden. Events werden im Weingut zum großen Erlebnis!

2005 eröffnete Leo Hillinger im burgenländischen Parndorf als erster Winzer weltweit einen „Flagshipstore“, der ausschließlich eigene Weine führt.

2008 startete Leo Hillinger ein Sozialprojekt. Er widmete ein Eigenlabel seines Schaumweins „Secco“ der Pink Ribbon — Aktion.

1 € pro Flasche geht an die Österreichische Krebshilfe.

Leo Hillingers Methoden zeichnen sich durch einen tiefen Respekt vor der Traube und den Eigenheiten von Terroire und klimatischen Bedingungen aus. Seine Weine bestechen durch samtige Fülle und Weichheit und spiegeln die charakteristischen Gegebenheiten ihrer Herkunft wieder. „Ich will keine verwechselbaren internationalen Modeweine, sondern ganz typisch österreichische Topqualität erschaffen“, so Hillinger. Und: „Weinmachen ist für mich das größte Glück. Für mich verbinden sich dabei Beruf und Hobby. Ich kann mir nichts Schöneres vorstellen.“

www.leo-hillinger.com



+++ DER NOTIZBLOCK +++ (Teil 3)

+++ Kochkurse mit Silvio Nickol Zwei Michelin Sterne, drei Gault Millau Hauben und die Wahl zu Kärntens bestem Koch 2010: Silvio Nickol ist zweifelsohne ein neuer Star im Koch-Olymp — Nun haben ambitionierte Hobby-Köche die Möglichkeit dem ehemaligen Schüler von Harald Wohlfahrt bei exklusiven Kochkursen über die Schultern zu schauen und von ihm zu lernen.

+++ GIZE RESTAURANT exklusiver Gourmet-Treffpunkt für ein exklusives Wasser: Feinschmecker-menüs kanadischer Spitzenköche für sieben Wochen im Gize Restaurant in München. Unter diesem Thema findet am 19. Mai in München das Auftaktevent statt, bei dem Gize, das Gold-gefüllte Mineralwasser aus Kanada, das es auch in vier aufregenden Flavours gibt, erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt wird. Rahmen für dieses besondere Ereignis ist das Gize Restaurant, das exklusiv für diesen Anlass und nur für sieben Wochen in München geöffnet sein wird.

+++ Kulinarische Gaumenfreuden für das Ohr Mal spannenden oder kuriosen Fragen rund um die Geschichte des Essen und der Tafelfreuden geht Andrea Schmolli in ihrem Hörbuch nach, dem ersten unterhaltsamen Hörbuch über dieses Thema überhaupt: „Gastrosophie und Lebensfreude — Das „Fünf-Jahrhundert-Menü“ erscheint bei „steinbach sprechende Bücher“.

+++ Neue Spitzengastronomie kommt in die Oberlausitz Mit einem neuen Restaurantkonzept schafft das Hotelierpaar Petra und Rüdiger Schumann einzigartige kulinarische Highlights in der Region. Darauf können sich die Einwohner der Oberlausitz und die Gäste des Hotels „Bei Schumann“ schon jetzt freuen: Ab Herbst 2010 präsentiert sich die gastronomische Welt „Bei Schumann“ noch genussvoller, vielfältiger und einladender als zuvor.